Oxte
Red Blend

D.O.P. Cariñena
RED BLEND

- Mid-range
- Tempranillo, Syrah, Garnacha, Cabernet Sauvignon
- Vegan

Bodem Bodegas is a sustainable and disruptive winery located in the heart of the Sierra de Algairén, cradle and origin of the Garnacha grape. Bodem is committed to the quality of its vegan wines, the zero environmental impact and innovation in production techniques.

What makes Oxte Red Blend a good wine?

The grape varieties are fermented separately, which allows us to extract the character of each one of them.

After malolactic fermentation, they are transferred to French and American oak barrels with M+ toasting, where they remain for 2 months.

During the spring we carry out the blending process in stainless steel tanks, where the blend (different varieties from different barrels) remains for 2 months before being bottled.

Winemaker's notes

Very intense colour. Concentrated dark fruit and intense ripeness with toasted notes of cocoa and coffee. Good structure on the palate with a touch of tannins. Again we find the tones of black forest fruit and toffee. Full-bodied with an extraordinary finish.

Servicie

Oxte is the perfect reward after work. Enjoy with cheeses, cured meats, lamb and ribs. Perfect accompaniment to vegan protein-based dishes such as tofu, quinoa or beans.
13-15ºC

Oxte
Red Blend

D.O.P. Cariñena
TINTO COUPAGE

- Mid-range
- Tempranillo, Syrah, Garnacha, Cabernet Sauvignon
- Vegano

Bodem Bodegas es una bodega sostenible y disruptiva situada en el corazón de la Sierra de Algairén, cuna y origen de la uva Garnacha. Bodem apuesta por la calidad de sus vinos veganos, el nulo impacto medioambiental y la innovación en las técnicas de producción.

¿Qué hace que Oxte Red Blend sea un buen vino?

Las variedades de uva se fermentan por separado, lo que nos permite extraer el carácter de cada una de ellas.

Tras la fermentación maloláctica pasan a barricas de roble francés y americano con grado de tostado M+, permaneciendo allí 2 meses.

Durante la primavera realizamos el proceso de ensamblaje en depósitos de acero inoxidable, donde la mezcla (diferentes variedades procedentes de diferentes barricas) permanece 2 meses antes de ser embotellada.

Nota de cata

Color muy intenso. Fruta oscura concentrada y madurez intensa junto con notas tostadas de cacao y café. En el paladar una buena estructura con un toque de taninos. De nuevo encontramos los tonos de fruta negra del bosque y toffee. Con mucho cuerpo y un final extraordinario.

Maridaje y servicio

Oxte es la recompensa perfecta para después del trabajo. Disfrútalo con quesos, embutidos, cordero y costillas. Acompañante perfecto de platos veganos a base de proteínas como el tofu, la quinoa o las judías.
13-15ºC

VEGAN